

A PARTAGER

Portion de frites	3.00 €
Beignets de calamar, sauce curry	7.00 €
Sélection de tapas (pour deux personnes)	15.00 €

LES ENCAS & FOODING




La pizza du moment	12.00 €
Salade Italienne, jambon cru, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan et beignets de mozzarella	13.00 €
Croque monsieur jambon blanc, mozzarella et tomates fraîches	7.00 €
Les pâtes selon l'humeur du jour	7.00 €
Brochettes vietnamiennes aux crevettes, sauce aux cacahuètes	12.00 €
Le velouté aux champignons et copeaux de jambon fumé	12.00 €

LES ENTREES

Lumaches farcies aux escargots de Radinghem, fricassée de champignons au beurre d'ail et persil	15.00 €
Terrine de foie gras de canard maison, chutney aux fruits de saison, focaccia toastée	19.50 €
Crumble de pain d'épices et foie gras poêlé, compotée de pommes fruits, jus acidulé	16.00 €
Saumon mariné façon Gravelax, tagliatelles de concombre au raifort, roquette et herbes fraîches	16.50 €
Les asperges aux copeaux de haddock fumé, émulsion de parmesan, mélange de jeunes pousses	18.50 €
Tartare d'avocat au crabe et mangue fraîche, vierge de légumes	22.00 €
Risotto de langue d'oiseau aux coquillages et fruits de mer, sauce crustacé	16.00 €



LES POISSONS

Risotto de gambas à la plancha, copeaux de parmesan, sauce vierge	 24.00 €
Queues de homard, tortiglioni en sauce homardine, julienne de légumes	 32.00 €
Brochettes de saumon grillée au piment d'espelette, nems de carottes et céleri, crème de brocoli	 16.50 €
Dos de cabillaud rôti laqué au caramel de tomate, écrasé de pommes de terre aux olives noires	18.00 €
Dos de bar rôti, fenouil confit et risotto de céleri	24.00 €

LES VIANDES

Jambon à l'os « maison » et son gratin de macaroni	12.50 €
Paume de ris de veau rôtie, fricassée d'asperges et champignons, linguini à la crème d'ail	28.00 €
Burger de canard façon Rossini, frites maison	19.00 €
Onglet de bœuf saisi au sautoir, pomme de terre farcies, carottes et navets glacés	17.00 €
Suprême de volaille de Licques rôti aux épices douces, piccata de légumes, sauce persil	17.50 €
Pluma ibérique cuite à la plancha, compotée de haricots rouges et riz thaï	18.50 €
Carré d'agneau rôti au beurre de romarin, garniture printanière	23.00 €
Fricassée de foie de veau et penne, jus de citron et câpres	19.00 €
Menu enfant, « Cuisine des Voyages », moins de 10 ans (steak haché frites ou dos de cabillaud pâtes, riz ou légumes...)	13.00 €



Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.
Nous vous accueillons tous les jours, au déjeuner de 12 h à 14 h 30 (fermé le samedi midi)
et au dîner de 19 h à 22 h 30.



En tant que membre de
l'Association Française des Maîtres Restaurateurs,
nous nous engageons à ne servir que des plats
Fait Maison.



Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.
En partenariat avec Nausicaa., Mr Goodfish nous assure une meilleure consommation des
produits de la mer.

